

VOLUMEN 56

ENERO-DI 2025

NÚMERO 01

NATIONAL GEOGRAPHIC

**Así son los
bosques en
China que
producen
el mejor**

TÉ

Los productores
mantienen técnicas
antiguas para obtener
las variantes más
cotizadas

01/25





ROLEX AND NATIONAL GEOGRAPHIC
PERPETUAL PLANET AMAZON EXPEDITION



DAWA YANGZUM
SHERPA,
GUÍA INTERNACIONAL
DE MONTAÑA



FRANCESCO SAURO, EXPLORADOR



CRISTIAN DONOSO, EXPLORADOR



GHISLAIN BARDOUT,
EXPLORADOR



¿QUÉ ES LO QUE BUSCAN?

Exploradores, aventureros, científicos. Mujeres y hombres que traspasaron los horizontes para beneficiar a la humanidad. Rolex estuvo a su lado cuando conquistaron los océanos más profundos, las cumbres más altas, las selvas más impenetrables y los dos polos de la Tierra. Pero ahora que conocemos mejor que nunca los límites de nuestro mundo, ¿por qué siguen explorando? No es para conseguir reconocimientos, galardones o algún récord efímero: su verdadera motivación es entender mejor la complejidad de nuestro frágil planeta, documentar sus cambios y descubrir cómo, entre todos, podemos ayudarlo. Y seguiremos estando ahí mientras nos necesiten. Porque hoy en día, la exploración ya no consiste en descubrir nuevos territorios, sino en ver con nuevos ojos las maravillas de nuestro planeta, recuperar nuestra capacidad de asombro, y actuar para proteger esta pequeña esfera azul en medio del universo... **Seguiremos haciendo todo lo posible para conseguir que el planeta sea perpetuo.**

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL
SUBMARINER DATE



CONTENIDO

6 PHOTO ARK



8

LOS MONASTERIOS ITALIANOS ENTRAN EN SU ERA TURÍSTICA

En toda Italia, los monasterios y conventos han recibido huéspedes desde la época medieval. Ahora ofrecen refugio a un tipo diferente de viajero.

14

ADENTRÁNDOSE EN LOS BOSQUES DEL MEJOR TÉ DEL MUNDO

En la montaña Jingmai de China, todavía se cultivan árboles centenarios de té mediante antiguas técnicas, los cuales producen algunos de los té más cotizados del planeta.

40

CUMBIA EN MI TIERRA

Las raíces de la cumbia, un ritmo que nació en Colombia, ha desarrollado en Perú, Ecuador, Argentina, México y la ciudad de Los Ángeles, variantes que recogen la cultura local y que nos permiten conocer la importancia de la música en nuestros países.

60

LAS NUEVAS ESTRELLAS DE LA CIENCIA POLAR

Conoce a las mujeres que van a la vanguardia de la ciencia del clima, en una estación de investigación del Ártico en Svalbard, Noruega.

72 MÁS NATIONAL GEOGRAPHIC

EN PORTADA Este proyecto, patrocinado por la National Geographic Society, nos muestra cómo la cumbia es parte esencial de la vida muchos latinos.

Fotografía de KARLA GACHET E IVAN KASHINSKY

PUNTO DE VENTA A través del uso de técnicas antiguas, productores de té en China han logrado sobrevivir a la modernidad y al cambio climático.

Fotografía de JUSTIN JIN



MARVEL STUDIOS

CAPITÁN AMÉRICA

UN NUEVO MUNDO

13 DE FEBRERO
SOLO EN CINES



Alicia Guzmán
DIRECTORA EDITORIAL

Lydia Leija
COORDINACIÓN EDITORIAL

Virgilio Valdés
ARTE Y DISEÑO

Oswaldo Barrera
CORRECCIÓN

Elena Bastien
TRADUCCIÓN

Karina Álvarez
EDICIÓN DE CIERRE

CONSEJO EDITORIAL

Carlos Galindo Leal, Rodolfo Lacy,
Antonio Peimbert, Patricio Robles
Gil, Samuel Ponce de León, José
Sarukhán, Leonardo López Luján



TELÉFONOS DE ATENCIÓN:
Ventas: 55 3692 9292
Suscriptores: 55 3682 2222



NATIONAL GEOGRAPHIC

"NATIONAL GEOGRAPHIC", Marca Registrada. Vol. 56, Núm 1. Fecha de publicación: Enero de 2025. Revista mensual editada y publicada por EDITORIAL TELEvisa, S.A. DE C.V., con domicilio en Av. Santa Fe 481, piso 10, Col. Cruz Manca, Alcaldía Cuajimalpa de Morelos, C.P. 05349, Ciudad de México. Tel. 55-4000-7609, por contrato celebrado con NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY. Editor responsable: Ángel Fuentes Islas; Número de Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo del Título: EN TRÁMITE, ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título y Contenido: EN TRÁMITE, ante la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Distribuidor exclusivo en México: Distribuidora Intermex, S.A. de C.V., con domicilio en calle Lucio Blanco N° 435, col. San Juan Tlihuaca, Alcaldía Azcapotzalco, C.P. 02400, Ciudad de México. Tel. 55-5230-9500. Distribución en Zona Metropolitana: Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C. con domicilio en calle Guerrero N° 50, col. Guerrero, Alcaldía Cuauhtémoc, CP 06350, Ciudad de México. Tel. 55-5591-1400. Impresa por: Servicios Profesionales de Impresión S.A. de C.V., ubicada en calle Mimosas N° 31, Colonia Santa María Insurgentes, Alcaldía Cuauhtémoc, CP 06430, Ciudad de México. Tel. 55-5117-0100. EDITORIAL TELEvisa, S.A. DE C.V. investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza con las ofertas relacionadas por los mismos."

IMPRESA EN MEXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.
ALL RIGHTS RESERVED. © Copyright 2025. ISSN 1665-7764
www.nationalgeographic.com/espanol
national.geographic@editorial.televisa.com.mx

"Distribución en Voceadores del D.F. y área Metropolitana a través de la Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C."

NATIONAL GEOGRAPHIC CONTENT

PRESIDENT Courteney Monroe
EVP & GENERAL MANAGER David Miller
EDITOR IN CHIEF Nathan Lump

MANAGING EDITOR David Brindley
HEAD OF VISUALS Soo-Jeong Kang
HEAD OF CREATIVE Paul Martinez
HEAD OF DIGITAL Alissa Swango
HEAD OF MULTIPLATFORM CONTENT Michael Tribble

INTERNATIONAL EDITIONS

EDITORIAL DIRECTOR Amy Kolczak
INTERNATIONAL EDITIONS EDITOR Leigh Mitnick
EDITORS ARABIC: Hussain AlMoosawi. BULGARIA: Krassimir Drumev. CHINA: Tianrang Mai. CZECHIA: Tomáš Tureček. FRANCE: Frédéric Vallois. GEORGIA: Ketevan Chumburidze. GERMANY: Werner Siefer. HUNGARY: Tamás Vitrey. INDONESIA: Didi Kaspi Kasim. ISRAEL: Mirit Friedman. ITALY: Marco Cattaneo. JAPAN: Shigeo Otsuka. KAZAKHSTAN: Yerkin Zhakipov. KOREA: Junemo Kim. LATIN AMERICA: Alicia Guzmán. LITHUANIA: Frederikas Jansonas. NETHERLANDS/ BELGIUM: Robbert Vermue. POLAND: Agnieszka Franus. PORTUGAL AND SPAIN: Gonçalo Pereira. SERBIA: Milana Petrović. SLOVENIA: Marija Javornik. TAIWAN: Yungshih Lee. THAILAND: Kowit Phadungruangkij

Copyright © 2025 National Geographic Partners, LLC |
All rights reserved. National Geographic and Yellow
Border: Registered Trademarks ® Marcas Registradas.

EDITORIAL TELEvisa

ÁNGEL FUENTES ISLAS
DIRECTOR GENERAL

Lucía Alarcón de Zamacona
DIRECTORA EDITORIAL

Mara Domínguez
DIRECTORA DE VENTAS

Mauricio Rodríguez Galindo
DIRECTOR DE MARKETING

Judith Ruiz Gutiérrez
Bibiana Rodríguez Pérez Moreno
Priscila Martínez Solórzano
COORDINACIÓN COMERCIAL



Huérfano
Excluido
Rey

Disney

MUFASA

EL REY LEÓN

19 DE DICIEMBRE
SOLO EN CINES

Nace una ESTRELLA

La carrera por salvar de la extinción una de las estrellas marinas más grandes acaba de ponerse interesante.

Fotografías de
JOEL SARTORE

→ **LA ESTRELLA DE MAR GIRASOL**, que puede extenderse más de un metro, es un superdepredador voraz y errante, capaz de devorar animales marinos con coraza. Sin embargo, una enfermedad degenerativa, que se cree que ha empeorado a causa del cambio climático, ha provocado su declive demográfico global, calculado en más de 90% desde 2013. Con el fin de salvarlos de la extinción, científicos de la costa oeste de Estados Unidos aprenden a criarlos en cautiverio. "Todo el acuario nos oyó celebrar", cuenta Melissa Torres, acuarista principal en el Acuario Stephen Birch, de la Universidad de California en San Diego, en Scripps, donde su equipo obtuvo sus primeros óvulos fecundados en 2024, siguiendo el ejemplo de otros científicos del estado de Washington. Ahora cuentan con más de 300 ejemplares juveniles que crecen en seis instituciones asociadas y tienen la esperanza de liberar esta especie de nuevo en aguas californianas, donde se considera en esencia extinta. —JASON BITTEL

NATIONAL
GEOGRAPHIC

PHOTOARK
JOEL SARTORE

National Geographic Society financia Photo Ark, del explorador Joel Sartore, que busca documentar a las especies que viven en los zoológicos, acuarios y santuarios de vida silvestre del mundo.

**ESTRELLA DE
MAR GIRASOL**
(*PYCNOPODIA
HELIANTHOIDES*)

TAMAÑO PROMEDIO
De 40 a 60 cm

**ESPERANZA DE VIDA
PROMEDIO***
De 20 a 65 años

**FUERZA DE
AGARRE**

Los adultos tienen hasta 24 brazos, los juveniles solo cinco. Las extremidades se pueden regenerar si sufren lesiones o son arrancadas.

**ESTRELLA
DE CUERO**
(*DERMASTERIAS
IMBRICATA*)

TAMAÑO PROMEDIO
8 cm

**ESPERANZA DE
VIDA PROMEDIO**
Hasta 35 años



FOTOGRAFIADA EN EL MUSEO Y ACUARIO NACIONAL DEL RÍO
MISSISSIPPI (GIRASOL); ZOOLOGICO DE INDIANAPOLIS (ESTRELLA
DE SANGRE Y MURCIELAGO); ZOOLOGICO DE MINNESOTA
(ARCOIRIS); ACUARIO DEL PACIFICO (ESTRELLA DE CUERO)

**ESTRELLA DE
MAR DE SANGRE
(HENRICIA
LEVIUSCULA)**

TAMAÑO PROMEDIO
Menos de 8 cm

**ESPERANZA DE VIDA
PROMEDIO**
Hasta 35 años

**FLEXIBILIDAD
ADICIONAL**

A diferencia de la mayoría de las estrellas de mar, esta tiene un esqueleto que se desconecta en algunas partes, lo que le facilita engullir presas más grandes.



**ESTRELLA
MURCIÉLAGO
(PATIRIA MINIATE)**

TAMAÑO PROMEDIO
Hasta 8 cm

**ESPERANZA DE
VIDA PROMEDIO**
Hasta 35 años



**VELOCIDAD
SORPRENDENTE**

Unos 15000 pies tubulares que parecen tentáculos impulsan la estrella a la velocidad (relativamente rápida) de 100 cm/min.



**ESTRELLA DE
MAR ARCOÍRIS
(ORTHASTERIAS
KOEHLERI)**

TAMAÑO PROMEDIO
60 cm

**ESPERANZA DE VIDA
PROMEDIO**
Hasta nueve años



Los MONASTERIOS HISTÓRICOS se han convertido EN DESTINOS MODERNOS

En la campiña italiana, monasterios, capillas y santuarios dan tranquilidad,
y son un medio de escape de las ciudades llenas de turistas.

Texto de JULIA BUCKLEY

Fotografías de ANDREA FRAZZETTA

→ **DAVID GAGRČIĆ** le puso el ojo primero al santuario de La Verna durante un viaje escolar en 1994. Educado en Croacia, en una familia ítalo-croata, tenía apenas 14 años en aquel momento, pero fue justo ahí, en este monasterio enclavado en las montañas de la Toscana, que su vida cambió para siempre.

“Llenó mi alma –comenta–. El aroma de la madera ha permanecido en mi interior. Dios me habló”.

Gagrčić sintió un llamado motivado por La Verna. Tomó los votos como fraile franciscano y regresó al santuario en 2001 para recibir un año de formación. Luego de dos décadas de trasladarse entre monasterios por La Toscana y haber pasado un año en Jerusalén, regresó a las montañas como el hermano David, fraile franciscano y vicario de La Verna.

Fundado por los primeros seguidores de San Francisco en 1260, el santuario es uno de cientos de monasterios y conventos en Italia abiertos al público. Estos monasterios, que suelen ser parte de una tradición cenobítica basada en el concepto de la “vida en común”, reciben a aquellos que, al igual que Gagrčić, se sienten atraídos a comprometerse para seguir sus caminos, pero, de la misma manera que



La abadía Sacra di San Michele se encuentra en la cima del monte Pirchiriano y se ha convertido en uno de los muchos santuarios y monasterios de Italia que reciben a turistas para recorridos y visitas durante el día.





Izq.

El santuario de La Verna en la Toscana, fundado por los seguidores de san Francisco, alberga una librería y farmacia. También ofrece estancias nocturnas.

Abajo

En la abadía de Monte Oliveto Maggiore, en la provincia de Siena, 27 monjes residentes cultivan cereales y azafrán mientras cuidan de olivos y viñedos. Se puede probar sus vinos rojos, blancos y para postre al estilo toscano.

NGM MAPS



estas antiguas comunidades cristianas trabajan para seguir siendo relevantes en el mundo moderno, esas tradiciones también evolucionan. Los edificios y lugares vigilados por personas como él ahora son destinos que reciben a viajeros de todas las religiones, quienes buscan la tranquilidad de la campiña italiana y sus montañas, lejos del bullicio de los centros turísticos urbanos.

Durante casi 15 siglos, los monasterios, conventos y santuarios han recibido a visitantes que van a adorar, comer, pasar la noche o solo disfrutar las vistas. La práctica data del periodo medieval, cuando Italia albergaba incontables ermitas y grupos de monaci (monjes) y frati (hermanos o frailes) que buscaban a Dios en la comunidad. Los monasterios medievales con frecuencia recibían a visitantes para pasar la noche y les ofrecían a todos un lugar seguro donde estar.

“San Benito dijo que se debía recibir a los visitantes como a Cristo mismo”, comenta Dom Maurizio Vivera, prior del Santuario del Sacro Speco (“cueva sagrada”), un monasterio en las montañas centrales de Lacio, donde el santo vivió como ermitaño a principios del siglo VI. La orden de san Benito se aplica a todos e incluye a las personas que vienen al monasterio solo por la belleza. “Dijo que un saludo no es suficiente, se debe dar todo lo que se pueda. Ese fue el aspecto fundamental de la orden [benedictina]”.

Los visitantes en busca de contemplación, arte y comida pueden manejar, caminar y, en el caso de La Verna, incluso trasladarse con raquetas de nieve hacia un encuentro con la espiritualidad moderna.

La Verna, ubicado en el Parque Nacional de los Bosques Casentinos, el Monte Falterona y la Campiña, en la Toscana, recibe alrededor de 600 000 visitantes cada año, calcula Gagrčić, y está ligado de forma permanente a san Francisco, a quien le fue regalada esta montaña como lugar de retiro por un noble en 1213. El santo recorría la montaña para meditar en cuevas y sobre rocas.



Este lugar es donde, en 1224, se dice que recibió los estigmas (las heridas de la crucifixión de Cristo marcadas en sus manos, pies y costado). Se vuelve atrás varios siglos durante el recorrido a pie desde el estacionamiento, conforme las montañas ondulantes cubiertas por espesa vegetación de abetos plateados y hayas se iluminan de un tono dorado cada otoño. Para cuando los visitantes llegan al monasterio (que se aferra al acantilado, con el abismo a su lado), es como si hubieran llegado al siglo XIII, cuando los seguidores de Francisco comenzaron a construirlo tras la muerte del santo.

Al descender por el acantilado, por 89 escalones escarpados, los visitantes alcanzan un espacio liminar de rocas resbaladizas por el musgo, entre las que Francisco deambulaba durante los años de 1220. Se dice que él prefería una roca en particular (partida por la mitad), un recuerdo del rasguño del cielo cuando Cristo murió en la cruz, para rezar. Gagrčić considera que esta zona, y no el monasterio que está arriba, es el verdadero santuario de La Verna.

En La Verna, señala, “nuestra misión es movernos de la iglesia a la casa de huéspedes”. Una vez que las puertas del monasterio se cierran durante la noche, entre el ulular de los búhos y las canciones de las aves que san Francisco amaba, los huéspedes que pasan aquí la noche pueden conectarse con su propia versión de lo divino. Los bosques Casentinos suelen ser llamados Bosques



CÓMO LLEGAR

Los viajeros que buscan tanto la agitación de las ciudades más conocidas como la tranquilidad de los espacios más naturales y de reflexión en Italia están de suerte. Pueden encontrar tres sitios espectaculares a corta distancia en coche.

CERCA DE FLORENCIA:

Una hora y media al sur de la ciudad, la abadía de Monte Oliveto Maggiore ofrece vino a la venta y recorridos por sus tierras. Un boleto para explorar el jardín cuesta siete euros los fines de semana, cuatro entre semana. Para obtener más información, visita monteolivetomaggiore.it.

Para aquellos que buscan pasar la noche en el santuario de La Verna en la Toscana, pueden encontrar instrucciones para reservar en laverna.it.

CERCA DE ROMA:

Estira las piernas en un escarpado en las cuevas Frasassi, donde los viajeros llegarán hasta el templo de Valadier. El lugar está a tres horas en coche y se debe hacer una caminata moderada de 800 metros para llegar al templo.

Sagrados debido a la presencia monástica durante siglos.

No todos los monasterios italianos permiten pasar en ellos la noche. Tampoco en todos hay monjes y frailes. Sacra di San Michele flota sobre las nubes en los Alpes piemonteses, una casa colgante sobre el valle de Susa, 960 metros abajo. Sus almenas sinuosas se funden en la montaña como si abrazaran el paisaje, un símbolo arquitectónico que nos recuerda las antiguas representaciones de la Virgen de la Misericordia, que extiende su manto alrededor de los fieles. El monasterio se disolvió en 1622, pero los curas de la orden rosminiana regresaron en el siglo XIX para volver a encender una chispa espiritual, dice Elisa Ravarino, una guía del lugar. Hoy día,



a los peregrinos se les unen viajeros intrigados por la ubicación espectacular y senderistas que suben cuesta arriba desde el valle por veredas antiguas.

Como sugiere Dom Maurizio, los monasterios benedictinos son tal vez los que tienen más experiencia en cuanto a recibir forasteros; cada uno debe tener una forestería (casa de huéspedes), pero hay algunas interpretaciones modernas. En la abadía de Monte Oliveto Maggiore, los huéspedes pueden dormir en graneros transformados en una granja orgánica. "El lema de nuestra orden es Ora et Labora (ora y trabaja) –afirma Dom Andrea Santus–. Producimos vino, aceite y todo lo demás desde hace 700 años, sin interrupción".



En la ermita de Santa Maria Infra Saxa, una capilla octagonal de casi 197 años, el templo de Valadier, se construyó en una cueva de un acantilado en la región de Marche.

El monasterio también es famoso por su arte (un claustro tiene frescos con escenas de la vida de san Benito, creadas por los maestros renacentistas Luca Signorelli e Il Sodoma), así como por los cantos gregorianos que se entonan durante el día. “La primera vez que vine aquí quedé sorprendido por la belleza, la riqueza del arte y la presencia de estos hombres que viven de esta manera tan particular –comenta el padre Andrea–. Hay más de mil años de historia en sus rituales”.

Esa sensación de espectáculo y serenidad en un principio abrumó a Michele Busillo, guía de turistas que llegó a Monte Oliveto Maggiore como estudiante de historia del arte. A pesar de ser católico no practicante, Busillo encontró una energía especial en

estas tierras. “Por primera vez, las pinturas de Il Sodoma no eran solo una imagen en una página, lo vi todo rodeado del paisaje de quien las creó –cuenta–.

Estos santuarios forman una red de lugares de reflexión y portales al pasado en toda Italia. Ya sea el arte en Monte Oliveto Maggiore o los bosques vírgenes de san Francisco, ofrecen una experiencia más silenciosa y espiritual que la que encontrarán en las iglesias y catedrales de las grandes ciudades italianas. □



LO MEJOR DEL MUNDO 2025

Nuestros editores escogieron las 25 experiencias de viaje más emocionantes del mundo para el año que viene.

Un
viaje
por el
bosque
del
mejor

del

mundo

EN LO ALTO DE
LA MONTAÑA
JINGMAI, LOS
PRODUCTORES
DE TÉ SE MAN-
TIENEN FIRMES
EN EL USO DE
TÉCNICAS ANTI-
GUAS, CON LO
CUAL DESAFÍAN
LA AGRICULTU-
RA MODERNA
Y PRODUCEN
UN TÉ EXCEP-
CIONAL QUE NO
HABÍA SIDO TAN
POPULAR SINO
HASTA AHORA.

*Texto y
fotografías de*
JUSTIN JIN

Los productores dai de té arrancan hojas en Da Ping Zhang, uno de los cinco bosques de té en la montaña Jingmai, provincia de Yunnan. Los dai y los blang han usado métodos naturales de agricultura durante más de un milenio.





Ai Rong y Ke Lanfang (atrás, der.) se unieron a sus padres, que se encontraban arrodillados orándole al Árbol Espíritu del Té, el más antiguo y grande de la plantación, en el punto más alto del pico Aileng. Para los productores de té descendientes de los blang, el cultivo está dotado de espiritualidad y honran el bosque de té como un santuario.



En un
bosque
a gran altura
en la montaña
Jingmai
amanece
sobre una
cumbre verde,

la cálida luz baña un antiguo árbol de té con un tronco de 1.2 metros de diámetro y sus enormes ramas se extienden para formar la copa llena de hojas, que le otorgan un porte imponente que en nada se parece a los más pequeños arbustos de té que vemos empacados en filas apretadas en las granjas comerciales de China. Este árbol, en lo profundo del sureste de la provincia de Yunnan, era diferente y tenía un propósito totalmente distinto.

Un matrimonio, Ai Rong, de 41 años, y Ke Lanfang, de 36, se reunió con sus padres ancianos frente al árbol para cantar una oración en la lengua de los blang, hablada por la comunidad nativa de esta región donde se cultivan cinco bosques de té (que en conjunto son los más grandes y antiguos del planeta). Para la mirada inexperta, el árbol podría parecer simplemente parte del bosque, pero para la familia es el corazón de un templo vivo: le rezaron al Árbol Espíritu del Té y le pidieron a un ancestro llamado Pa Aileng, ahora considerado una deidad, que les diera una fuerte cosecha.



Situados entre 1 250 y 1 550 metros sobre el nivel del mar, los bosques de té de Jingmai suelen estar envueltos por la niebla y se benefician de las temperaturas frías que les permiten a los árboles de té desarrollar hojas con sabores complejos. La ubicación remota de la zona también ayudó a protegerla del desarrollo durante el apogeo de la agricultura industrial en China en el siglo XX. Hoy, el té Pu'er de Jingmai, con su sabor amargo a nuez, tiene gran valor entre los conocedores.



“Tiene mil años”, comenta Ai con orgullo mientras apunta hacia el gran tronco del árbol. Sin embargo, en los últimos años parece que su fe ha sido puesta a prueba constantemente. En una época en que el té de alta especialidad ha ganado amplia atención y se vende a precios altos, cada vez hay más fenómenos naturales contra los cuales luchar.

El té es la bebida más popular después del agua. A escala mundial, la gente bebe un estimado de 170 000 millones de litros cada año en estilos muy diferentes. Estas variedades tienen su origen en el mismo ingrediente esencial: *Camellia sinensis*. Esta especie de planta de hoja perenne en flor se ha cultivado en todo el mundo, en especial cuando los colonos británicos lo llevaron a India a principios del siglo XIX y acabaron con el monopolio chino.

No obstante, en la actualidad un estilo específico está estrechamente ligado a la montaña Jingmai. Por más de un milenio se ha creído que los blang, junto con otro grupo nativo, los

dai, han mantenido de forma continua estos bosques antiguos de *Camellia sinensis* var. *assamica*, un subtipo que produce té negro, en el que se incluye el abundante té negro Pu’er de montaña. La codiciada mezcla ha sido llamada “oro bebible” entre algunos conocedores del té, en parte porque muchos productores lo fermentan durante un mínimo de 10 años, lo cual le brinda un sabor más profundo y que aumenta su valor. Entre la creciente clase rica en China, el brebaje ligeramente amargo y con toques de sabor a tierra y nuez se ha comparado con el buen vino.

Ai y su familia son dueños de un terreno con 4 000 árboles, pero han pasado años luchando por obtener rendimientos y en 2015 decidieron asociarse con una marca estrella que vende Pu’er muy selecto. Ahora forman parte de un colectivo agricultor que emplea a trabajadores de la zona que les ayudan a procesar el té de 37 diferentes hogares y con los que obtienen aproximadamente una tonelada de producto al año. El Pu’er se prensa para formar tortas circulares y dejarse añejar, luego se empaca y se vende en 330 dólares por cada 357 gramos. En Jingmai, el ingreso promedio es mucho mayor que hace dos décadas. Para Ai y Ke, esas ganancias y su éxito empresarial los han llevado a alcanzar un ingreso combinado de cerca de 40 000 dólares por año, más que el ingreso doméstico promedio en la cercana ciudad de Humin.

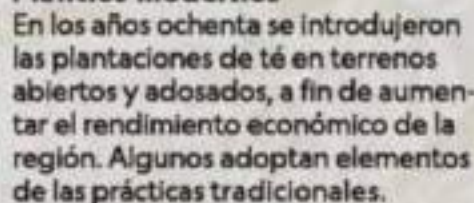
Hace dos años, la UNESCO reconoció de manera oficial a la montaña Jingmai como Sitio Patrimonio de la Humanidad. Tal vez no sea coincidencia que el precio del té proveniente de Jingmai casi se haya duplicado desde que se presentó la idea de obtener una certificación hace más de una década.

Los 6 000 residentes de la región administran de forma ancestral 1 580 hectáreas con más de un millón de árboles, pero su modelo de sostenibilidad se enfrenta al cambio climático. En la primavera de 2024, la región enfrentaba la sequía más severa en 60 años y un invierno cálido trajo una plaga de gusanos al pico donde la familia de Ai hace sus rezos, lo que amenazaba las hojas de té justo antes de la cosecha.

“La montaña
Jingmai es
como un árbol
antiguo que
tiene una historia
única y una gran
fuerza vital
que sigue
aumentando”.

ZUO JING, profesor de la universidad anhui.

Durante más de mil años, el cultivo del té ha sido fundamental para la vida de los nueve pueblos que rodean la montaña Jingmai. Hoy día, la región y su té son más famosos que nunca, gracias, en parte, a la designación de la zona en 2023 como Patrimonio de la Humanidad.



L ESPÍRITU DEL TÉ DE LOS BLANG se basa en una persona real. Allá por el siglo X, según la tradición oral, Pa Aileng dirigió a su pueblo para establecerse en Jingmai, donde descubrió las propiedades medicinales de las plantas silvestres de té y comenzó a domesticarlas. Casi al final de su vida, Pa impartió la sabiduría que todavía comparten agricultores como Ai y Ke.

La gente recuerda lo que Pa dijo: “Puedo darte oro, pero podrías malgastarlo. Así que te daré árboles de té, que pueden proveer riqueza durante generaciones”.

Las tierras cuidadosamente administradas de Jingmai podrían parecer salvajes en contraste con los monocultivos adosados de té que se ven alrededor del mundo, pero las copas de los árboles ofrecen cobijo a las plantas de té que crecen mejor bajo la sombra. Un vibrante sotobosque de helechos y hierbas tapiza el suelo del bosque y alberga un hábitat rico para la fauna, al mismo tiempo que ayuda a la tierra a retener la humedad que es vital. Los santuarios de plantas de té también están estratégicamente divididos por el bosque, para separar una parcela de otra y así impedir que se propaguen enfermedades y plagas.

Los blang creen que todo tiene un alma, un recordatorio de que debemos mantener la tierra intacta, de modo que al cuidar los bosques evitan el uso de pesticidas y herbicidas, además de prácticas agresivas como la poda. Ke corta el pasto entre los árboles solo dos veces al año y con cuchilla.

Las nuevas investigaciones muestran que las técnicas de agrosilvicultura que se practican en Jingmai siguen funcionando. El precio actual del té de Jingmai es unas 6.5 veces mayor que el de las plantaciones comunes.

A pesar de que la familia de Ai posee miles de árboles venerables, él vivió en la pobreza durante su niñez, pues su producto no tenía demanda. Durante la segunda mitad del siglo XX, el enfoque de China en la producción



Los productores blang de té se enfrentaron a la sequía y a una plaga de gusanos el año pasado, por lo que rezaron para pedir auxilio durante un festival en el pico Aileng de Jingmai. Hicieron una ofrenda de alimentos, con la esperanza de aplacar al espíritu hambriento de las plagas.





En el Festival del Agua de Jingmai, las mujeres dai productoras de té atan hilos blancos alrededor de objetos simbólicos, como dinero y velas de cera de abejas, para representar la conexión entre los humanos y el espíritu del agua. Durante la época de sequía llamaron a la lluvia.



Los productores blang escogen las hojas recién recolectadas para comenzar el proceso de elaboración de tortas de té. Estas hojas se derivan de *Camellia sinensis* var. *assamica*, la cual se usa para producir diferentes estilos de té negro. Para el Pu'er, los productores enrollan con las manos las hojas, esenciales para desarrollar sabores complejos durante la fermentación.





masiva a partir de plantíos adosados de gran tamaño y con alto rendimiento dejó poco margen para las laboriosas cosechas de árboles antiguos.

A pesar de que los productores en otras montañas de té en Yunnan arrasaron con sus antiguos huertos para plantar árboles más jóvenes y productivos, la gente de Jingmai se mantuvo firme y protegió su tesoro arbóreo. Su compromiso se reforzó por limitaciones prácticas; sin caminos modernos, sus árboles antiguos no servían para la producción en masa. Las comunidades nativas perseveraron con sus bosques aparentemente descuidados.

La suerte de Jingmai cambió alrededor del año 2000, cuando el gobierno chino invirtió en nuevos caminos y electricidad para las zonas rurales. Poco a poco, los nuevos compradores de té comenzaron a llegar a la montaña, incluso cuando este mejoramiento en el acceso condujo a más retos. Algunos habitantes destruyeron partes de los bosques para obtener madera para construcción, otros aplicaron químicos nocivos a sus árboles y realizaron podas agresivas para aumentar las ganancias.

Por el año 2010, ese movimiento ganó más ímpetu cuando los ancianos del pueblo unieron fuerzas con el gobierno chino para solicitar la condición de Sitio Patrimonio de la Humanidad. Como parte de los esfuerzos del gobierno, las autoridades colocaron un puesto de control en la única vía que conduce a la montaña Jingmai para impedir que la gente llevara especies de plantas y animales no nativas, construyeron un camino con piedras en lugar de asfalto (el cual podría alterar el aroma del té) y limitaron oficialmente la construcción y deforestación en la zona.

Zuo Jing, profesor en la Universidad Anhui, se unió al esfuerzo de ayudar a documentar la inconfundible herencia cultural de la zona. Su equipo, financiado por el gobierno, construyó casas ecológicas para demostrar cómo algunas tecnologías modernas mejoran ampliamente la higiene, la climatización y la energía al mismo tiempo que conservan la arquitectura antigua, algo que la comunidad adoptó con rapidez.





Un hombre blang esparce hojas de té para que se sequen en un patio en Wengji, uno de los nueve caseríos enclavados en la montaña Jingmai. La UNESCO reconoció éste y el vecino pueblo de Nuogang como lugares con una arquitectura tradicional extraordinariamente conservada, un factor que influyó para nombrar la montaña como Sitio Patrimonio de la Humanidad.



Arriba: en el pueblo de Jingmai, un trabajador comprime las hojas de té cocidas al vapor, moviéndolas en círculos regulares encima de una prensa de piedra. Los artesanos prefieren el control preciso que ofrece el método tradicional.

Abajo: la productora de té Ke Lanfang, en el pueblo de Manghong, infusiona té Pu'er puro para su familia mediante una técnica tradicional de los blang, en la que coloca carbón en el tazón antes de infundar para darle un sabor ahumado.



Arriba: después de que se prensan las hojas para formar una torta, el bloque resultante se prepara para el añejamiento; se envuelve en papel y se deja secar de esta forma por años. Muchos productores fermentan las tortas durante décadas.

Abajo: San Wen (izq.), productor blang de té, en Wengji, construyó un almacén para controlar la humedad y la temperatura durante el proceso de fermentación del té. Él y su aprendiz, Wang Daxiong, revisan añejamiento del Pu'er.

“La montaña Jingmai es como un árbol antiguo que tiene una historia única y una gran fuerza vital actual que sigue aumentando”, comenta.

DURANTE LA CEREMONIA DE ORACIÓN de la familia, Ai y Ke se unieron a la cosecha de primavera, realizada con una meticulosa atención ancestral. Integrantes de los grupos blang, dai y otros se movían cautelosos entre las parcelas accidentadas, calzados con zapatos ligeros y cargando canastas grandes al hombro, mientras exploraban los árboles antiguos para encontrar los brotes más tiernos, antes de pisar con cuidado las diferentes ramas para recogerlos con la mano. Esto aseguraba que no aplastaran nada y que las hojas secas se desplieguen para crear una bella figura cuando, por fin, se infusionen.

Con las canastas rebosando de hojas frescas, Ai y Ke regresaron a casa para comenzar el elaborado proceso de transformación; acomodaron las hojas para dejarlas marchitar un poco mientras Ke preparó la leña para el paso crucial de la cocción con vapor, o “matar lo verde”, que detiene la descomposición. Ai echó las hojas en un wok caliente para detener la oxidación y la habitación se llenó de un agradable aroma a nueces.

Conforme las hojas se fueron enfriando, Ke comenzó el delicado paso de enrollarlas a mano, retorciendo con suavidad cada hoja para romper sus células y liberar más sabor. Después de dejar las hojas para que se sequen, el té está listo para prensarlo, empacarlo y añejarlo. Con este proceso se obtiene el Pu’er nuevo, un té que aun así necesita casi una década o más de maduración para alcanzar su apogeo.

La cosecha de 2024 se vio muy afectada por la sequía, a pesar de que se salvó mediante técnicas muy laboriosas. Cuando la plaga comenzó, Ali, Ke y otras incontables personas trabajaron sin descanso durante semanas recogiendo con la mano los gusanos de los árboles más importantes. La plaga no se propagó a otras partes de los antiguos bosques, con lo que se



Conforme aumenta el valor del té de Jingmai, algunos residentes de esta zona han encontrado nuevas formas de conectar con los consumidores. La productora de té Ai Yong promueve un comercio antiguo al presentar una transmisión en vivo en la que describe el sabor y aroma del Pu'er a los entusiastas en China.



confirmó la eficacia de las divisiones plantadas por los ancestros.

En los últimos años, Ai y Ke remodelaron la planta baja de su casa de madera para celebrar ceremonias de té para los posibles compradores, donde vacían elegantes hilos ininterrumpidos de Pu'er en tazas de porcelana, pero su historia es solo un ejemplo de cómo sigue floreciendo el mercado para el té de Jingmai. Hoy día, 90% de los ingresos de la región provienen del té. La generación más joven incluso transmite en vivo catas de té a una audiencia creciente de apasionados digitales en toda China y los residentes de los pueblos de Wengji y Nuogang (citados por la UNESCO como joyas arquitectónicas) han convertido sus casas de madera tradicionales en tiendas encantadoras. Algunos han construido almacenes con control de temperatura y humedad para almacenar las tortas de té, signo de su creciente valor, y apuestan a que, con el tiempo, podrían convertirse en antigüedades valiosas. El pasado mayo, una torta de té muy poco común en la provincia, la cual se calcula que es de 1917, se vendió por el asombroso precio de 448 057 dólares en una subasta en Hong Kong.

Mientras tanto, parecía que el periodo de escasez seguiría, de modo que los productores se inclinaron por sus creencias tradicionales para fortalecer su resolución. Los ancianos del pueblo de los blang intentaron leer huesos de pollo perforados con palillos, un ritual de adivinación ancestral para obtener orientación sobre el clima. Miembros de la comunidad dai, que tiene prácticas religiosas diferentes, imploraron la intervención de Buda.

El primer aguacero empezó finalmente en mayo y saturó la tierra sombreada bajo las copas de los árboles. La lluvia se convirtió en un torrente al comenzar el invierno. Jingmai siguió resistiendo, como si un poder superno-
tural la protegiera. □



Los trabajadores de un lujoso centro comercial en Pekín exhiben apreciadas tortas de té de la montaña Jingmai. Durante las últimas décadas, China ha mejorado los caminos en las zonas rurales y permite que los productos de los bosques antiguos lleguen a las ciudades importantes.



Donde surge el té

Aparte del agua, el té es por mucho la bebida más popular del mundo. Algunos cálculos sugieren que consumimos más de 2 000 millones de tazas cada día, pero no todo lo etiquetado como té lo es en realidad.

El verdadero té se deriva de una sola planta, *Camellia sinensis*, que se cultiva en más de 45 países y se procesa para crear seis variedades básicas, cada una de ellas con su propio perfil de sabor y características.

POR DIANA MARQUES Y PATRICIA HEALY



Cuando el té no es un té

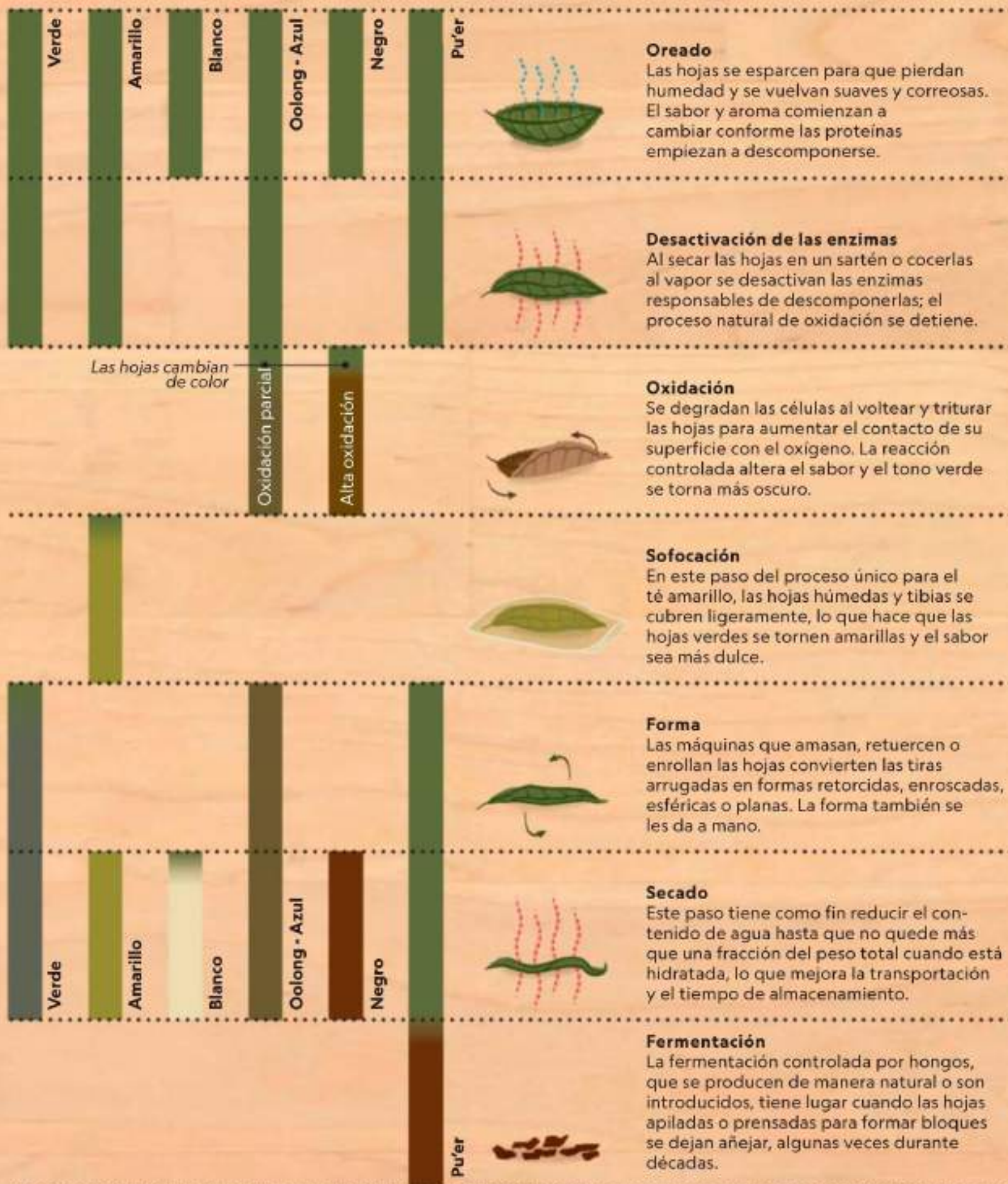
En todo el mundo, una enorme cantidad de tés no tradicionales (como el de manzanilla, menta y rooibos, que en conjunto se llaman tisanas) se producen mediante la infusión de plantas como hierbas y raíces.

Seis estilos de una sola hoja

Una diversidad singular de sabores y propiedades químicas puede extraerse de una sola planta según cómo se procese. Además de los pasos de refinado que se muestran aquí, el sabor puede modificarse usando flores, especias o fruta para crear variaciones como el chai y el Earl Grey.



Hojas frescas de planta de té, *Camellia sinensis*



Las hojas cambian de color

Cómo funciona el té

Para quienes no han sido iniciados resulta fácil mezclar todas las bebidas con cafeína, pero las diferencias entre el té y el café son amplias. Ambos pueden incrementar el estado de alerta, pero el té también puede producir calma. Cada uno de los seis estilos básicos del té ofrece un sabor diferente y características químicas que se han asociado con posibles beneficios para la salud.

CAFEÍNA

La sustancia psicoactiva promueve la concentración y reduce la fatiga mental al unirse a receptores en el cerebro y bloquear los mensajes de que se requiere descanso.



CAFÉ

La competencia

Elaborado a partir de granos tostados en vez de hojas, el café carece del componente relajante L-teanina y tiene más cafeína que el té.

L-TEANINA

Este aminoácido está en plantas de té y especies de hongos, y afecta el sistema nervioso. Produce calma, para conseguir un sueño reparador, y modera la acción de la cafeína al tiempo que aumenta la concentración.

CATEQUINAS

Estudios sugieren que estos compuestos químicos naturales pueden estimular la salud cardiovascular al relajar los vasos sanguíneos y mejorar el flujo. Se investigan los efectos antioxidantes en el cuerpo.



Los tonos dorado a ámbar del oolong y el rojo del té negro parten de la conversión de compuestos durante un proceso de oxidación controlada que reduce los niveles de L-teanina.

Promueve el estado de alerta
(no afecta la relajación ni la concentración)

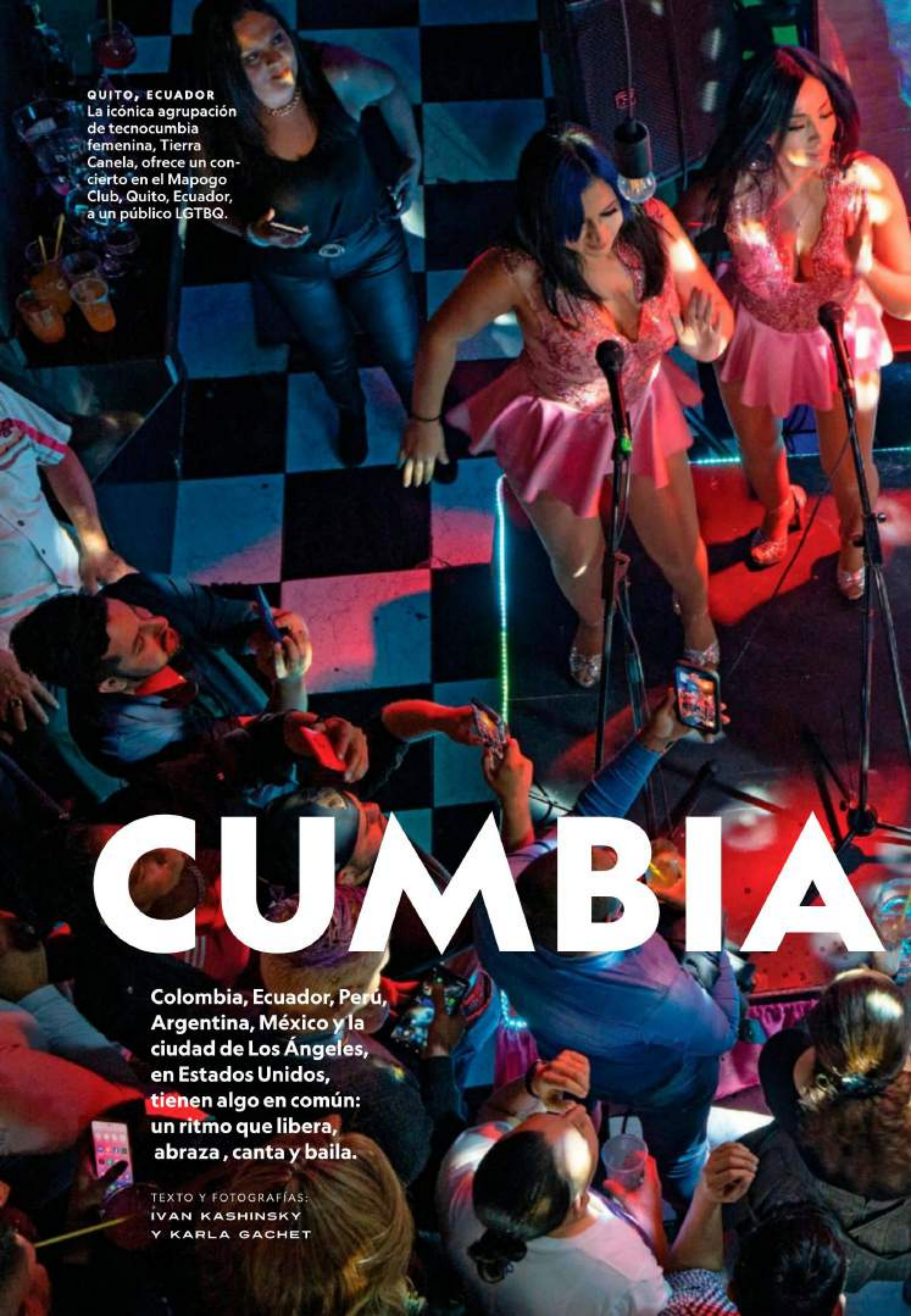


El Pu'er es el único té fermentado. El proceso antiguo ayuda a que retenga los más de mil compuestos que le dan su color profundo y suave sabor terroso.



Ingredientes ocultos

El té puede contener trazas de hierro, fluoruro y vitamina C, así como material genético de insectos, todo lo cual suele originarse a partir del entorno en el que la planta crece.



QUITO, ECUADOR
La icónica agrupación
de tecnocumbia
femenina, Tierra
Canela, ofrece un con-
cierto en el Mapogo
Club, Quito, Ecuador,
a un público LGBTQ.

CUMBIA

Colombia, Ecuador, Perú,
Argentina, México y la
ciudad de Los Ángeles,
en Estados Unidos,
tienen algo en común:
un ritmo que libera,
abrazar, canta y baila.

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS:
IVAN KASHINSKY
Y KARLA GACHET



EN MITIERRA

Descubre más sobre
el origen y futuro de
la cumbia en:



CUMBIA: LA REINA, SU MAJESTAD, LA MADRE DE TODAS. ESTE RITMO SE HA CONVERTIDO EN UNO DE LOS GÉNEROS MÁS ESCUCHADOS EN AMÉRICA

Un símbolo que desde siempre ha definido la identidad latinoamericana. La cumbia es un ritmo y un baile nacidos de una diversidad cultural: africana, indígena y europea, y su historia es la de nuestro propio mestizaje. Desde su nacimiento en la costa colombiana durante la época de la colonia, ha viajado junto al migrante latinoamericano del campo a la ciudad, a otros países y continentes, infiltrándose, adaptándose y “blanqueándose” para ser aceptada por los grupos de poder.

Nacida del deseo de libertad de cuerpos esclavizados, la cumbia siempre ha vivido en los sectores populares de una Latinoamérica sistemáticamente racista y clasista, incluso consigo misma. Su ritmo cadencioso es subversivo ante realidades represivas en las que los cuerpos son reprimidos y las culturas originarias se resisten a ser borradas del discurso oficial.

La cumbia resuena en el pueblo y desde el pueblo, va de la mano con procesos excluyentes, olas migratorias y gente que es invisible para las clases dominantes. La cumbia, mediante la música y el baile, se ha adaptado a diversas realidades de la región con su sencillez binaria.

SAN MARTÍN DE LOBA

Retrato de Ana Regina Ardila Matos, en su pueblo de San Martín de Loba, departamento de Bolívar, Colombia.

Todas las cumbias son manifestaciones culturales vivas, unas con mayor importancia de identidad, otras con mayor importancia comercial. Luego de su nacimiento campesino, la cumbia se sigue reinventando en

distintos lugares, por los músicos y su contexto. Por eso se puede decir que hay varias cumbias, aunque muchas veces se siente como una sola.

El antropólogo ecuatoriano Juan Mullo dice que cualquier ejercicio de recuperación de memoria, por más pequeño que sea y que no esté en el discurso oficial, es esencial para entender de dónde venimos. Con este proyecto que les presentamos a continuación hemos tenido la suerte de conocer y escuchar a juglares de la cumbia, leyendas vivas que están ya en su ocaso. La gente ha compartido no solo su música, sino sus historias de lucha.

Aprendimos cómo, a lo largo del tiempo, el miedo se utiliza como herramienta de control por parte de los narcoestados, y cómo la música y el movimiento son un poder que nos libera el cuerpo.

Toi Derricotte, una poeta afroamericana, escribió: “La alegría es un acto de resistencia”. Eso es la cumbia, un acto de resistencia.



Todo baile fue subversivo en tiempos de la colonia. La costa caribeña de Colombia vio nacer la cumbia, en el sistema fluvial de la depresión momposina y en los montes de María. Durante la colonización de América en el siglo XVI llegaron miles de cuerpos esclavizados desde el continente africano al puerto de Cartagena. Forzados a dejar su tierra, trajeron su música, sus tambores religiosos y su espiritualidad. Estos tambores también se usaron para mandar mensajes secretos durante los procesos de cimarronaje. La región de ciénagas también era la tierra de muchas culturas indígenas hoy conocidas como anfibias, por su cercanía al agua. Se sabe que estas culturas usaban flautas hechas de hueso en ritos ceremoniales. En los montes de María, donde habitaban otros grupos indígenas, se han encontrado pequeñas estatuillas de figuras humanas con instrumentos semejantes a una gaita. La vestimenta usada en el baile tradicional, el baile en pareja, y el idioma de las canciones son ejemplos del sincretismo español. Los instrumentos musicales de esta región son hechos a partir de la tierra, simulando a los pájaros que vuelan a orillas de los ríos, al caer de la lluvia o al latir de un corazón.

Emilia Reyes Salgado, “la Burgos”, es una de las mejores cantadoras de bullerengue de San Basilio de Palenque, el primer pueblo libre de América. A media hora, en Arjona, vive Petrona Martínez, ganadora del Grammy por su álbum *Ancestras*, y en María la Baja está Pabla Flores, que viene de un linaje de cantadoras y tiene una escuela en honor a su madre, quien le enseñó a cantar. Las raíces africanas de la cumbia no solo

SAN JACINTO
Grupos de gaiteros, bailarines y gente de San Jacinto, departamento de Bolívar, desfilan hacia el cementerio del pueblo.

son sus instrumentos de percusión, tambor alegre, llamador y tambora, sino las voces de ancestros que se expresan en los bailes cantados de la región. Las mujeres negras y afrodescendientes en Colombia están en el corazón



de estos cantos y transmiten este legado de generación en generación.

San Jacinto, asentado en los montes de María, es el epicentro de la música de gaita y de la cumbia de Andrés Landero, uno de los acordeonistas más queridos de Latinoamérica y de los ahora famosos Gaiteros de San Jacinto. También fue en su momento territorio de las FARC (Frente Armado Revolucionario de Colombia). Se dice que la guerrilla les abría paso a los músicos si enseñaban sus instrumentos. En



medio de una guerra civil que duró más de medio siglo, la gaita, una flauta prehispánica hecha del corazón de un cactus y la pluma de un pato, se convirtió en su momento en un símbolo de paz. Estos son los aires indígenas que le soplan vida a la cumbia.

José Benito Barros, oriundo de El Banco, Magdalena, escribió “La piragua” y “El pescador”, cumbias icónicas colombianas. A comienzos de su carrera, Barros no interpretaba los ritmos tradicionales de su región. Esta música de pescadores, músicos empíricos que aún recitan décimas a orillas del río Magdalena, no era un ritmo aceptado por las clases media y alta de ese tiempo. Pero, al ver que estos ritmos populares pegaban, cambió de

rumbo su carrera musical. En 1970 realizó el primer festival de cumbia en El Banco, como juez y parte del mismo. Sus hijas, junto a las élites banqueñas, continúan realizando el festival cada año.

Mientras el puerto principal se adorna para impresionar a las autoridades invitadas al festival, a pocas cuadras del lugar los barrios más olvidados aún son extorsionados por parte de pequeños grupos armados.





EL BANCO
De izquierda a derecha, Diomar Trigos, Esneider Páez, Humberto Cañizares y Sebastián Suárez se encuentran en la calle después de participar en el Desfile Pocabuyano en El Banco, Magdalena, Colombia, durante el Festival Nacional de Cumbia.



MÉXICO

La cumbia nació en Colombia, pero muchos aseguran que es México la que la mantiene viva. En medio de las montañas alrededor de Monterrey hay una Colombia chiquita, una Colombia regia.

Monterrey es una ciudad de migrantes, donde la industria atrajo mucha mano de obra campesina. Tal vez es la añoranza de una vida pasada lo que conectó las colonias migrantes de Monterrey con las canciones campestres de la costa colombiana. Esta es la tierra de los sonideros, DJ coleccionistas de vinilos de cumbia y música tropical que aparecieron en los años sesenta y hasta el día de hoy llevan sus equipos a clubes y fiestas caseras o callejeras.

Gabriel Dueñez es uno de los sonideros más conocidos. Cuenta su hija que en una fiesta, debido al sobrecalentamiento de sus equipos, el tempo de una cumbia se hizo mucho más lento de lo normal. Así nació por accidente la cumbia rebajada, junto con sus bailes pausados como el del gavilán, la motoneta, la poma, el balón... Este nuevo estilo y la obsesión con Colombia se convertirían en una subcultura urbana llamada Los Kolombias y sus integrantes "cholombianos".



Ellos usaban la estética de los “cholos” de Los Ángeles, su vecino del norte.

En Monterrey, la cumbia era considerada música de pandillas porque se escuchaba en los barrios de bajos recursos y migrantes llamados “colonias”. En su epicentro está la colonia Independencia o, como le dicen todos, la Indepe. En esos tiempos, jóvenes autodenominados “pandilleros” se peleaban por territorio y uno de sus actos subversivos era el “taguear” las paredes de la ciudad con el verso

de alguna cumbia. En la Independencia vive Maikle Gutiérrez, que vende discos y artículos colombianos frente el icónico Puente del Papa, donde sonideros como Dueñez vendían casetes con mezclas hechas en sus fiestas de los años ochenta. Estas grabaciones contenían saludos a familiares y amigos que migraron fuera del país. Maikle siente que es un don de Dios ser de la Indepe. Dice también que en Monterrey el rey indiscutible de la cumbia es el san jacinteño Andrés Landero. Es raro entrar a la casa de un sonidero y no encontrar un altar dedicado a Landero, al Binomio de Oro o a los Corraleros de Majagual, como si la Indepe se hubiera quedado pausada y embrujada para siempre por la cumbia colombiana de los años sesenta y setenta.

A comienzos de este siglo, el crimen organizado se apoderó de la ciudad, por lo que se incrementó la violencia en las colonias, que fueron tomadas por los cárteles. Como consecuencia, muchos jóvenes son reclutados y todo cambió. En este periodo, las fiestas callejeras empiezan a entrar a las casas por seguridad. Agrupaciones tocaban en fiestas privadas, con el miedo de sufrir la suerte de la banda que tocó para el cártel equivocado y no vivió para contarle. La ciudad fue tomada por el miedo.

Luego de más de una década de extrema violencia, la cumbia volvió a las calles. Los cholombianos desaparecieron, debido a constantes persecuciones policiales, por usar pantalones y camisetas anchas, zapatos Converse y peinados excéntricos. A muchos jóvenes que sobrevivieron la violencia de esos años ahora se les encuentra en alguna fiesta con sus familias, alejados para siempre de las calles. Aún hay grupos de baile de cumbia “wepa”, que quieren volver a apropiarse de esta identidad. Elizabeth Hernández, integrante de Unión de Cumbia, dice que cuando baila se le olvida, hasta que tiene bato. Ella baila “hasta que el cuerpo aguante”.

MONTERREY

Gabriel Dueñez, uno de los Sonideros más conocidos de Monterrey y a quien se le atribuye haber inventado la cumbia rebajada.





MONTERREY, MÉXICO Merany Yuseth Ávila una de las fundadoras del grupo de baile Unión de Cumbia hace cuatro años; el Cerro de la Silla, emblemático de la ciudad; José Catarino Vázquez Villegas, un reconocido sonidero (dj de cumbia) y su nieto, Jesús Alejandro Rodríguez Medina, en su casa en la colonia Independencia.

Marcel Campos, vocalista de Spaghetti Cumbia, habla a menudo de estar atrapado entre dos culturas: no es suficientemente mexicano ni estadounidense. “Ni de aquí, ni de allá”, dice. El sonido Spaghetti nació de la fusión de estas dos culturas. Los miembros de la banda tienen profundos vínculos con sus raíces mexicanas. Crecieron escuchando música latina en sus casas y en fiestas familiares en Boyle Heights y en East LA. Paulo Paredones, el bajista, recuerda que le gritaba a su padre que le bajara al volumen de la cumbia. Al crecer en Los Ángeles, también se vieron muy influenciados por el rock clásico, el punk rock y el hip hop. El grupo creó su propio estilo, mezclando cumbia con todas sus influencias y añadiendo un sonido de Spaghetti Western.

A principios del siglo XX, las tierras al este del río Los Ángeles se convirtieron en destino de inmigrantes. Hoy día, East LA y Boyle Heights son ambas 95 % latinas, y el condado de Los Ángeles tiene la mayor población latina de Estados Unidos.

Los miembros de la banda eran adolescentes en los años noventa, cuando la violencia de las pandillas estaba en su punto máximo. Pedro Zapata, guitarrista y

vocalista, recuerda cuando más de la mitad de sus amigos se unió a pandillas. Al igual que otros miembros de la banda, estuvo tentado a unirse. Muchos de sus amigos fueron asesinados a tiros en las calles o acabaron pasando la vida en la cárcel. Su conexión con la música pudo haberlos salvado al vincularlos con otras personas.

Aunque quisieran poner su energía completa en la banda, todos tienen otros trabajos. Campos trabaja en Costco y hace entregas para Instacart, por lo que a menudo duerme solo unas horas. El costo de la vida en California le demanda más horas de trabajo para mantener a su familia. A medida que la banda toca en locales más grandes, los ingresos extra le ayudan a llegar a fin de mes.

Spaghetti se formó tocando en un pequeño bar de mezcal del centro de Los Ángeles, llamado Las Perlas. La banda encendía un palo santo antes de las presentaciones para limpiar el espacio de la energía negativa. Entre las tenues luces rojas, el público y la banda se fundían en un mar de sonidos. Paulo tocaba un bajo de cumbia, mientras que Adolfo Mercado se desbarataba en la batería. Bobby Guerrero y Pedro, con sus guitarras eléctricas, serpenteaba entre el público tocando sonidos psicodélicos. Marcel, aprovechando sus influencias del punk rock, volcaba toda su energía en el espectáculo mientras el público bailaba, gritaba y dejaba escapar el estrés del día a día.





LOS ÁNGELES, CALIFORNIA Bobby Guerrero, conocido como "El Gallo", guitarrista de Spaghetti Cum-bia; Paulo Paredones, conocido como "El Maniacs", toca el bajo en una sesión de práctica, junto con "El Gallo" Guerrero y Marcel Campos, cantante y güiro; Marcel se prepara para un espectáculo, en su baño en Alhambra.

La primera cumbia grabada en Ecuador a finales de los años sesenta tenía una sola estrofa. Se llama “Cumbia triste” y fue escrita por Polibio Mayorga. El músico, quien compuso cientos de cumbias, tropicalizó la música nacional de la sierra, que es conocida por ser muy triste o muy “indígena”. Mayorga combinó los ritmos del San Juanito, música tradicional andina, con la cumbia campesina colombiana que llegaba al país gracias a un mercado discográfico que ya la procesaba y la “blanqueaba”. El resultado de esta mezcla marcó una nueva identidad para muchos migrantes campesinos o de provincias que llegaron a poblar los centros urbanos del país.

Los Cumbancheros es la orquesta de cumbia en la que toca Manuel Luzuriaga, conocido como “Garavito”. Cuando habla de su padre, le brillan los ojos. Él fue su maestro y uno de los músicos más representativos en la historia de las orquestas de cumbia en el país. A finales de los años sesenta, el músico ecuatoriano, precursor de la cumbia andina, crea la orquesta Don Medardo y sus Players. Don Medardo grabó más de cien discos y sus cumbias emblemáticas, como “El Aguajal”, “Cumbia chonera” o “La Novia” ya viven en la conciencia colectiva de todo el país. Garavito dice que su padre no les dejó muchos bienes, pero sí su legado, del que ahora viven muchos de sus hijos y nietos, quienes crearon múltiples orquestas tras su muerte.

Estefany Guerrero quiso ser “canelita” desde que tenía cinco años. Parada con sus botas y extensiones de cabello rojo encima de la mesa, cantaba los temas de Tierra Canela, un grupo tecnocumbiero femenino que agrupa a chicas de todo el país desde finales de los noventa. En la última convocatoria para encontrar a nuevas integrantes participaron miles de jóvenes, la mayoría de sectores rurales del país. Algunos músicos y espectadores las critican al decir que son solo caras bonitas y cuerpos sensuales, pero ellas pasan largas horas en clases de canto y baile. La tecnocumbia, un producto de consumo masivo, mezcla ritmos indígenas de la región andina de Ecuador y Perú para hacerlos bailables.

La vida útil de una canelita, si no sufre lesiones de baile, alcanza alrededor de los treinta. Los managers prefieren que no digan su verdadera edad en entrevistas; tampoco les permiten decir que son mamás o que tienen novio, para mantener una imagen. A pesar de todas estas restricciones y exigencias, son ellas las que muchas veces sostienen económicamente a sus familias.





QUITO, ECUADOR La icónica agrupación de tecnocumbia femenina, Tierra Canela, ofrece un concierto para el personal del Hospital Básico San Miguel de Ambato, Ecuador.



LIMA Bernardo Hernández Jr. conocido como Manzanita Jr. El padre de Bernardo, Manzanita participó en la creación del sonido de un género conocido como chicha, que enfatiza la guitarra eléctrica y mezcla la cumbia colombiana, con el huayno, guaracha cubana, rock'n roll y otros estilos de música.

PERÚ

El pueblo de Perú tiene muchas definiciones para chicha: una bebida de maíz fermentada, cultura y arte popular, y, por supuesto, la cumbia peruana. El término chicha ha sido utilizado despectivamente, para burlarse de la cultura inmigrante que llegó de manera masiva desde los Andes hasta Lima en el siglo XX. Cuando se trata de música, esta palabra se ha vuelto muy controversial.

En una pequeña peña de Lima, dos leyendas, Bernardo Hernández Jr., conocido como Manzanita Jr., y Pancho Acosta, de Compay Quinto, llenan el recinto con los sonidos complejos y melódicos de la guitarra eléctrica, tocando "solos" a un ritmo rápido y utilizando todos sus dedos sin emplear una púa. Los fans sonríen y bailan, empapándose en esta mágica experiencia sonora. Acosta, padre de Manzanita Jr., y Enrique Delgado, del grupo Destellos, tuvieron su aporte en la creación de un nuevo género, la chicha, que enfatiza la guitarra eléctrica y es exclusivamente peruano. Manzanita Jr. se alinea con la teoría que asegura que toda la cumbia peruana es chicha. Acosta insiste en que la chicha es específicamente tropical andina, un subgénero que mezcla la cumbia colombiana con la música folclórica andina, conocida como huayno.

Alfredo Villar, autor e historiador de arte, aclara: "La chicha es el momento más complejo de la identidad peruana, porque mezcla todo, desde sus raíces más profundas hasta las influencias foráneas más extremas y complejas, por eso es tan difícil de definir... siempre va a sorprender la chicha".

La mezcla inconcebible de cumbia colombiana, guaracha cubana, huayno andino y rock psicodélico, así como muchos otros géneros, como el jazz y la bossa nova, se fundieron en Lima a finales de los años sesenta para crear un sonido verdaderamente delicioso. La chicha alcanzó su auge en los ochenta. Lorenzo Palacios Quispe, conocido como Chacalón, o El Faraón de la Cumbia y Los Shapis, grupo andino de Huancayo, trajeron la

chicha a las masas. Chacalón, que era hijo de padres inmigrantes y creció en un barrio en el cerro de San Cosme, realizaba trabajos informales antes de convertirse en una gran estrella. Miles bajaban de los barrios en las montañas alrededor de Lima para verlo cantar con el corazón sobre las luchas del día a día y la experiencia del migrante. Nació el dicho: "Cuando canta Chacalón, los cerros bajan". Los Shapis hicieron historia en 1983 cuando llenaron el estadio de Alianza Lima, lo que demostró el poder de la chicha y de los nuevos residentes andinos de Lima. Chacalón murió a los cuarenta y cuatro años, a su funeral acudieron 60 000 personas. Los Shapis continuaron recorriendo el mundo.

En noviembre pasado, durante el Día de Todos los Santos, en el cementerio de El Sauce, en Lima, una multitud se reunió alrededor de tumbas con comida y bebida para los fallecidos. Cuando la luz empezó a desvanecerse sobre las montañas desérticas que rodean la capital, cuatro saxofonistas de Huancayo tocaban música huayno. El sonido melancólico resonaba entre las tumbas mientras las familias bailaban y bebían cerveza. Se escuchaba a Chacalón desde los parlantes portátiles de unos vendedores ambulantes y una familia hacía sonar a Los Shapis mientras visitaba a sus seres queridos. Cuarenta años después, la chicha sigue muy viva en el capital peruana.



ARGENTINA

Luciano Rombolá, conductor del programa radial y digital Cumbia de la Pura, le llama a la cumbia Argentina “la música tropical del fin del mundo”. También dice que no se puede analizar la historia de este fenómeno cumbiero sin pensar en la migración. Hacia la década de los cincuenta, la Universidad de Buenos Aires recibía a migrantes extranjeros, quienes podían estudiar gratuitamente. Esto atrajo a muchos estudiantes de música, y uno de ellos fue el costarricense Mario Castellón, quien formó una agrupación junto a dos colombianos, un peruano y un chileno para amenizar una boda. Así nacieron Los Wawancó, una de las bandas de

cumbia más icónicas y fundacionales de Argentina. A lo largo de los años le llegaron otras influencias a la cumbia argentina, que incluyen pero no se limitan a la chicha y el huayno tropical de Bolivia, la cachaca del Paraguay, cumbias chicheras, chacalonerías y nortañas de Perú, y por su puesto la cumbia colombiana.

Durante la dictadura militar de 1970, muchas personas migraron a la capital en busca de mejores oportunidades. Así se fue poblando el conurbano



bonaerense, una especie de zona de amortiguamiento entre Buenos Aires y el resto de la Argentina, donde migrantes de otras regiones y países encontraron vivienda accesible. Con el regreso a la democracia en los ochenta se abrieron boliches bailables, donde las comunidades y sus conjuntos musicales tenían un espacio propio. A muchos de estos lugares se les denomina “bailantas”, un término peyorativo que ha sido reapropiado por las comunidades

BUENOS AIRES Gisela Ressia rinde homenaje a la fallecida “Gilda”, una cantante de cumbia de los años 90 que murió en un accidente automovilístico. Gilda se convirtió en una santa popular para sus seguidores y un ícono de la música tropical.

cumbieras. A la cumbia también se le ha denominado “música de negros”, por ser la clase popular y migrante la que la ha consumido históricamente.

Mientras Adrián y Los Dados Negros animan las fiestas de bolivianos y migrantes del norte argentino en alguna bailanta del conurbano, Rocío Quiroz canta su cumbia villera en Pasión de Sábado, y Cachitas Now!, una banda disidente, le canta a un público universitario y *queer* en La Plata. Adrián canta las cumbias de antes, las de amor y desamor; Rocío también, pero con un lenguaje más de calle, y las Cachitas, cansadas de las letras misóginas de muchas cumbias, decidieron ponerle su impronta y apropiarse de este ritmo. Melissa Lobos, vocalista de Cachitas Now!, dice: “¡La cumbia es de todes! No hay que ser ajeno al contexto en el que estamos, no se puede tener ideas tan tajantes: la cumbia es esto y no lo otro. Para mí, la cumbia de la buena es la que me hace bailar o la que tiene un estribillo que me hace cantarla a gritos”.

En lo único que sí coinciden casi todos los argentinos, de todas las clases sociales y culturales, es Gilda. Siendo maestra jardinera, decide lanzarse a cantar, a pesar de no tener el cuerpo voluptuoso de otras artistas de su época. Gilda llega a los corazones de la gente con su voz, sus composiciones y las historias que de ella cuentan sus fans, quienes le atribuyen milagros en vida. En esos tiempos, década de los noventa, ella ya hablaba de perspectiva de género, de seguir tus sueños, de volar alto. Como muchos de sus colegas cumbieros que han muerto en la carretera por correr de un evento a otro, Gilda falleció en un accidente de tránsito y se convirtió en la santa de la bailanta. Gilda es un símbolo de libertad y sus canciones aún son interpretadas a lo largo del continente. □



LAS NUEVAS ESTRELLAS DE LA CIENCIA POLAR

TEXTO DE
LOIS PARSHLEY

FOTOGRAFÍAS DE
ESTHER HORVATH

Dado que las investigaciones sobre el clima se han vuelto más críticas, una pequeña estación de investigación en el Ártico, en Noruega, se ha transformado en un pueblo en auge, gracias a la comunidad científica. Es un paraíso para un grupo de expertos dirigidos por cada vez más mujeres, quienes realizan algunos de los estudios más importantes del planeta, y para los trabajadores que hacen de este lugar difícil uno más acogedor.



BETTINA HAUPT

ANTIGUA GERENTE DE
ESTACIÓN, BASE DE
INVESTIGACIÓN AWIPEV
EN EL ÁRTICO

Científicos reúnen información acerca de las ubicaciones polares para entender cómo cambia el mundo. El globo meteorológico que Haupt sostiene suele llevar una radiosonda, un instrumento que mide la temperatura, humedad y presión. Hay uno en la estación de investigación Ny-Ålesund en Svalbard, Noruega, que se libera a diario. Haupt dice que esa investigación es crucial para "nuestra oportunidad de sobrevivir como especie a largo plazo".



BODIL HAUGVIK

GERENTE DE LA
TIENDA COMUNITA-
RIA DE KING BAY AS

Los elementos inesperados facilitan la vida en la estación. Haugvik trabaja para una compañía estatal de Noruega y provee a los residentes de artículos de higiene y algunos productos esenciales, como calcetines calientes y chocolate. Ella sostiene un bombardino barítono, un instrumento que aprendió a tocar cuando era niña y que a últimas fechas retomó. Los instrumentos que compró han permitido que los músicos aficionados en la estación toquen juntos.





N

NY-ÅLESUND, UN PEQUEÑO puesto de investigación internacional situado entre las montañas nevadas y los fiordos helados de Svalbard, un archipiélago noruego en el océano Ártico, es uno de los asentamientos más septentrionales de la Tierra. Durante los meses de invierno es gélido e inhabitable, donde nunca sale el sol y los edificios de poca altura de la comunidad quedan bañados por la oscuridad teñida de azul de una noche polar ininterrumpida.

A pesar del clima inclemente, Svalbard, sin duda, se está calentando, y a una velocidad alarmante (cuatro veces más rápido que el promedio mundial). Esto ha provocado cambios inquietantes en su entorno.

Un ejemplo es el arribo de la medusa casco, que se cree que llegó tan al norte, a las aguas del Ártico, hace una década; se alimenta de kril y pececillos, de los que depende la vida marina nativa, como el bacalao y el arenque. O el permafrost, que se sigue calentando y amenaza con liberar a la atmósfera el carbono que había quedado atrapado. En Svalbard, la temperatura promedio del aire ha aumentado unos 4°C desde principios de los años setenta. Ahora, en Ny-Ålesund hay un par de grados bajo cero. El verano pasado, una ola de calor extremo provocó que una amplia extensión de capas de hielo del archipiélago se deshielara.

También hay otros cambios en la región. Decenas de científicos de más de 10 países siguen ahondando en los conocimientos que tenemos



sobre el cambio climático, cuando es más necesario que nunca, y muchos de ellos son mujeres.

Ese es un cambio sorprendente para este trabajo, en el que por tradición los hombres han predominado y no siempre han sido muy amables. Ny-Ålesund se fundó en un inicio como un asentamiento para la minería de carbón y comenzó a convertirse en un centro de investigación en los sesenta, después de que un accidente mortal precipitara el final de las operaciones mineras. La científica climática Inger Hanssen-Bauer pasó el verano de 1983 a 1984 en Ny-Ålesund trabajando para el Instituto Polar Noruego y recuerda haberse sentido aislada al ser la única mujer en la estación. “Poco a poco entendí que había una comunicación particular entre los hombres de la que yo no formaba parte y no había algo igual para mí”.

De acuerdo con Hanssen-Bauer, el cambio se ha producido gradualmente, junto con el tan atrasado aumento del número de mujeres en la ciencia y en áreas que implican un trabajo de campo inmersivo. Julia Boike, investigadora de la Universidad Humboldt en Berlín y el Instituto Alfred Wegener en Potsdam, Alemania, formaba parte de la minoría cuando comenzó a reunir información sobre el permafrost en 1998. Sin embargo, el año pasado miró a su alrededor y se dio cuenta de que, por primera vez,



SUSANA GARCÍA ESPADA

GERENTE E INGENIERA
DE LA ESTACIÓN, AUTORIDAD
NORUEGA DE
TRAZADO DE MAPAS

García Espada se encuentra en la oficina de la autoridad del observatorio geodésico, donde los científicos rastrean los cambios en la forma de la Tierra, el campo de gravedad y la rotación. Estas mediciones les ayudan a monitorear con mayor precisión el aumento del nivel del mar y el deshielo.

su equipo de tres personas estaba formado solo por mujeres. Sin embargo, sus trabajos se han vuelto más difíciles como resultado del cambio climático que documentan. “Las lluvias han aumentado y el periodo cuando todo se cubre de nieve ha menguado”, señala Boike. La disminución del hielo marino implica que los osos polares de Svalbard pasan más tiempo en tierra, lo que dificulta el trabajo de campo de Boike,

MAPA: MATTHEW W. CHWASTYK, EQUIPO
DE NGM FUENTES: NASA; ESTUDIO
GEOLOGICO DE NORUEGA



ya que no va a su centro de investigación histórico cuando hay depredadores en las cercanías.

En 2021, la fotógrafa Esther Horvath, quien se especializa en cubrir expediciones científicas en regiones polares, llegó a hacer una crónica de la vida de estas investigadoras con la esperanza de humanizar su trabajo. Empezó por fotografiar el tipo de referencias que hubiera querido tener cuando era niña en Hungría.

“Siempre me imaginé que me gustaría sentir el frío cortante en la cara. Pero de niña solo veía a hombres haciendo eso... Ni siquiera me atrevía a soñar con que algún día lo experimentaría”.

En estas fotografías, Horvath resalta a las investigadoras y al personal que hace posible la vida en la comunidad. Cada una de ellas fue fotografiada con algo que la respalda o que representa su trabajo. □





CHARLOTTE HAVERMANS

ZOÓLOGA MARINA,
UNIVERSIDAD DE
BREMEN, ALEMANIA

A medida que el Ártico se calienta, ocurren cambios drásticos en sus ecosistemas. Los científicos comenzaron a documentar la presencia de la medusa casco (una especie que suele encontrarse en aguas más templadas) cerca de Svalbard hace aproximadamente una década. Havermans está de pie con una red para tomar muestras de medusas. Usa el ADN ambiental para detectar los animales en las aguas cerca de Ny-Ålesund y crea modelos de su expansión en el Ártico con base en predicciones.





INGRID KJERSTAD

COORDINADORA DE INVESTIGACIÓN,
INSTITUTO POLAR
NORUEGO

Kjerstad está de visita en Gåsebu, una cabaña a unos cuatro kilómetros de Ny-Ålesund, con uno de sus perros, Yukon, el cual es mitad malamute y mitad husky siberiano, y que suele acompañarla en sus viajes lejos de la estación, aunque ella ha notado que “está más interesado en los pájaros que en los osos polares”. Si bien no es el mejor perro guardián, dice que Yukon “es el mejor amigo”.









MARIE KOCH

ESTUDIANTE DE DOCTO-
RADO EN BIOLOGÍA
MARINA, INSTITUTO
ALFRED WEGENER

Koch, que aparece con una red de muestreo que contiene erizos de mar, investiga cómo afecta el calentamiento de las aguas la fisiología y las conductas de alimentación de estos omnívoros espinosos del tamaño de la palma de una mano, un eslabón clave de la cadena alimentaria en el Ártico. “La amenaza del cambio climático siempre está presente”, explica, lo que “vuelve mucho más importante entender todas las partes pequeñas de este sistema”.





El hallazgo del Endurance

Un grupo de exploradores encontró el naufragio de uno de los barcos más famosos del siglo XX; esta es su odisea.

MÁS CONTENIDO, MÁS FOTOS, MÁS NATIONAL GEOGRAPHIC

Descubre nuestra nueva edición digital y descarga la revista desde tu quiosco favorito.



También escucha nuestro podcast
“Déjame te cuento” en Google Podcasts,
Ivoox, Amazon Music y Spotify.

SÍGUENOS | COMENTA | COMPARTE

ngenespanol.com

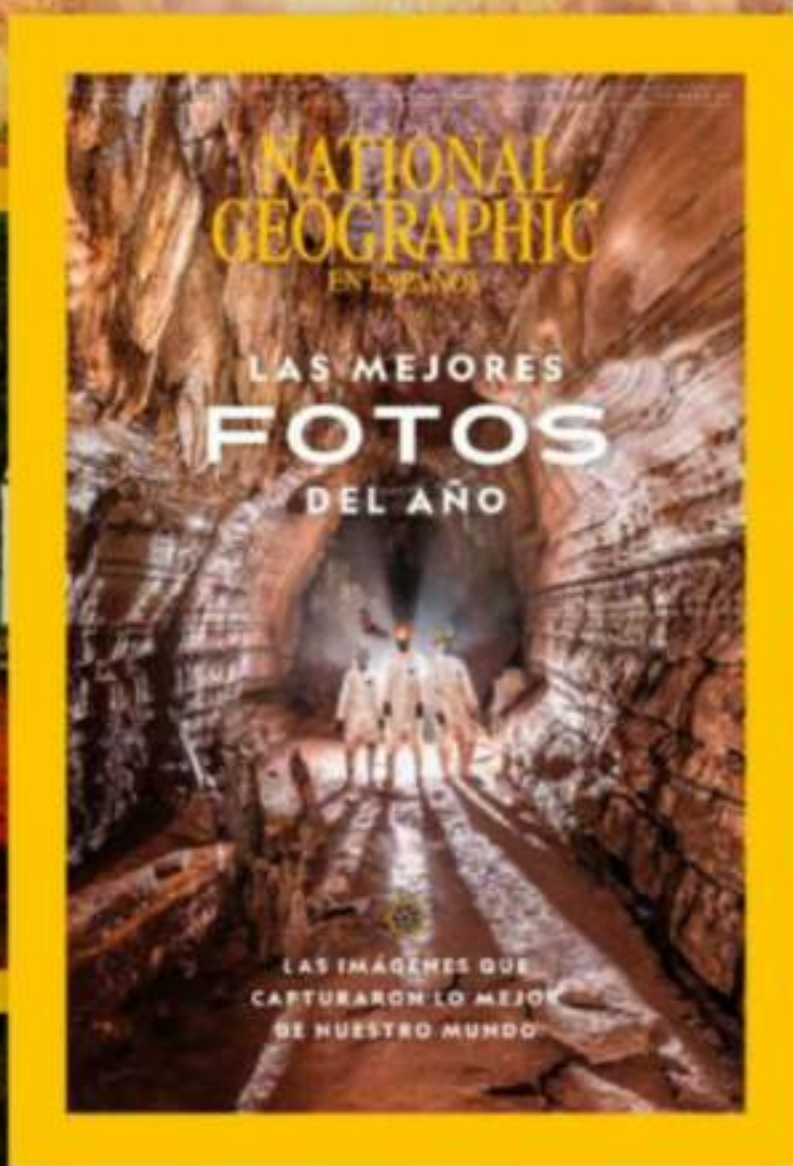


REVISTA EXCLUSIVA
PARA **SUSCRIPTORES**

SUSCRÍBETE

Y RECIBE **12** EJEMPLARES EN LA
COMODIDAD DE TU HOGAR

\$849
PRECIO REGULAR ~~\$1044~~



LLAMA AL
55-9085-9000

TAMBIÉN DISPONIBLE EN
TuSuscripcion.com



¿Por qué
suscribirse?



Garantía de
mejor precio



Envío gratis a
toda la República



Compra segura
garantizada



Exclusivo servicio
al cliente



Procesos
sostenibles





DA ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO

GRUPA CONEJUNTA GRUPA CONEJUNTA GRUPA CONEJUNTA GRUPA CONEJUNTA

o de pasdel Grupo de pasdel Grupo de pasdel Grupo de pasdel Grupo

o,ano@engatorio,ano@engatorio,ano@engatorio,ano@engatorio

gatorio,ano@engatorio,ano@engatorio,ano@engatorio,ano@engatorio